

# Campiel tipo 1

**Tamaño:** Muy grande.

**Forma:** Asimétrica, redondeada y deforme. Superficie irregular.

**Zona pistilar:** Desplazada hacia uno de sus laterales. Ápice oprimido o redondeado. El **punto pistilar** está situado dentro de una cubeta profunda o aprisionado por la sutura. A veces presentan mamelón desarrollado de base ancha la cual tiene cubeta alrededor excepto en uno de sus laterales.

**Sutura:** Bien marcada por surcos muy estrechos y con sus dos lados rebajados. Casi superficial en la zona ecuatorial. Hendida en la cavidad peduncular y en la zona pistilar.

**Cavidad peduncular:** Estrecha y profunda.

**Piel:** Velosa, de pubescencia abundante, corta y anteosa. **Color:** Amarillo calabaza. Carece de chapa. Algún fruto presenta punteado rojo en forma nubosa pero casi imperceptible.

**Carne:** Dura, amarilla, sin coloración junto al hueso. Jugosa, crujiente, suave, azucarada y aromática. **Sabor:** Resulta soso.

**Hueso:** Adherente a la carne y de tamaño grande. Forma alargada, oprimido en sus lados laterales junto a la cavidad peduncular. Casi siempre uno de sus laterales es más prominente. Cresta ventral saliente, más en su mitad inferior. Surco dorsal estrecho y poco profundo que muchas veces se cierra o desaparece en su mitad superior. Superficie áspera, muy esculpida con surcos estrechos y profundos que se sitúan preferentemente en su tercio superior y cerca de la cresta ventral; el resto con numerosos orificios y surcos cortos. Punteado muy menudo, distribuido por toda la superficie, más abundante cerca del ápice. Polo peduncular abierto y cerrado.

**Maduración:** Tercera decena de septiembre en Piñana (Lérida).

